

**PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.**  
**POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.**  
**VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.**



## PowerPro™ II

**Food Processors**

**Procesador de alimentos**

**Robots culinaires**



**USA/Canada**  
**Mexico**

**1-800-231-9786**

**01-800-714-2503**

[www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

**Model/Modelo/Modèle FP1610**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning :** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

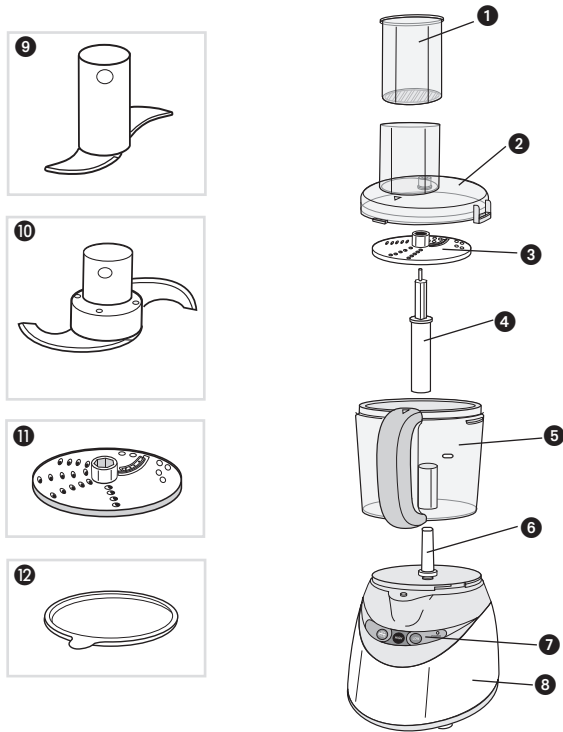
## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used.
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

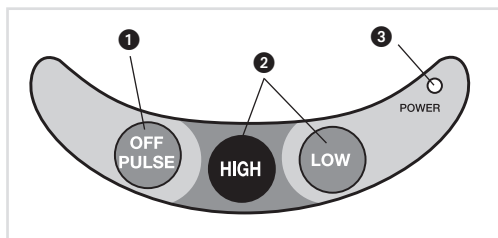
# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Food pusher (Part # MP12-3-102 )
- † 2. Food chute/cover (Part # MP12-2-600)
- † 3. Slice/Shred disc (Part # MP12-2-500)
- † 4. Disc stem (Part # 210204-100)
- † 5. 10-cup (2365 ml) container (Part # MP12-2-200)
- 6. Center post
- 7. Control panel
- 8. Base
- † 9. Dough blade (Part # MP12-3-017)
- † 10. Chopping blade (Part # MP12-3-400)
- † 11. Extra-thin slice/Fine shred disc (Part # 211704-100 )
- † 12. Storage lid (Part # 211801-002)
- † Consumer replaceable

### CONTROL PANEL



- 1. OFF/Pulse control
- 2. High and Low speed controls
- 3. Power indicator light

## How to Use

This product is for household use only.

- Before first use, unpack the product and remove packing material. Handle sharp chopping blade and slice/shred discs carefully.
- Wash all parts except base.

**Important:** For warranty verification, please do not remove line cord sticker.

**Note:** Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage container and dull chopping blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

### CONTROLS

**HIGH or LOW** — When these buttons are pressed, unit runs continuously until OFF button is pressed.

**OFF** — Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

**PULSE** — PULSE button must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the fineness.

**Important:** For your protection, this unit has an Interlock system. The processor won't operate unless container is properly locked onto base. Be sure to attach the container to the base before attaching the food chute/cover. The tab on cover must be correctly locked into the slot on base. Be sure cover is turned fully into slot toward LOCK until you hear it click into place. Do not attempt to operate unit without container and cover correctly locked in place. Be sure base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.

### SLICING/SHREDDING DISCS

Either the slice/shred disc or the extra-thin slice/fine shred disc may be used for slicing or shredding, depending on consistency desired.

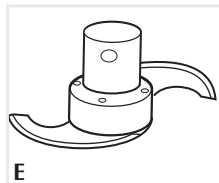
1. Place container over center post in base with handle at left. Turn container toward base until it drops down into place. Turn container counterclockwise until it locks into place (Handle aligns with HIGH speed button) (A).
2. Place the disc stem onto the center post in the container, then grasp the slice/shred disc by its hub and push it down onto the disc stem.
  - For slicing - Slicing blade is raised (B).
  - For shredding – Shredding holes are raised (C).
3. Place food chute/cover onto container with food tube to the left of the handle. Twist food chute/cover counterclockwise until you hear it click into place and LOCK. Arrow on handle aligns with arrow on the chute/cover (D).
4. Plug cord into an electrical outlet. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.
5. Fill food chute with food and position the pusher over food.

- Firmly press the HIGH or LOW speed button, then press down lightly but firmly on food pusher.

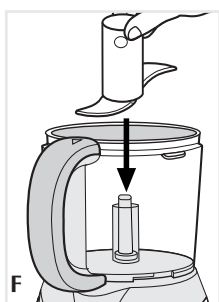
**Note:** Let processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation.

- After processing food, press the control to OFF. Allow disc to stop rotating. Twist food chute/cover clockwise to UNLOCK and remove.
- Carefully pull slice/shred disc off the stem, remove stem, unlock container by turning it clockwise, and lift it off.

### CHOPPING BLADE (E)



- Place container over center post in base with handle at the left. Turn container toward base until it drops down into place. Turn container counterclockwise until it locks into place (Handle aligns with HIGH speed button) (A).
- Grasp chopping blade by its center shaft and slide it down onto center post (F).



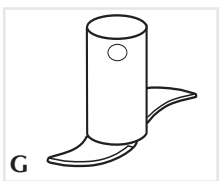
- Place food into container.
- Place food chute/cover onto container with food tube to the left of the handle. Twist food chute/cover counterclockwise until you hear it click into place and LOCK (D).
- Plug cord into an electrical outlet.
- Press HIGH, LOW or PULSE. When pulsing, hold pulse position for about 2-3 seconds at a time. Check results and repeat for desired consistency. It is better to use several short operations rather than a single long one, unless mixing ingredients that require longer processing times.

- After processing food, press control to OFF or release PULSE button. Allow chopping blade to stop rotating. Twist food chute/cover clockwise to UNLOCK and remove cover.
- Grasp blade by its shaft and remove. Unlock container by turning it clockwise, and lift it off. Empty the processed food.

**Note:** You can empty the contents of the container without removing the chopping blade. From the bottom place one finger through the center opening to hold the blade in place. Invert container or use a spatula to remove food.

### DOUGH BLADE (G)

**IMPORTANT:** Follow the instructions under "CHOPPING BLADE" to install and remove the dough blade.



- The dough blade can be used to make yeast breads, pizza dough, or yeast rolls that are made with 3 cups (750 ml) of flour or more. Use the 2 dough recipes in this manual as a guide when making bread or pizza dough. Be sure to add liquid ingredients slowly as the dough will not form properly if liquid is added too fast.
- You may have to stop the unit at times to scrape down the sides of the processing bowl.
- Do NOT use the dough blade to make pie crust. Use the chopping blade for pie pastry (see recipes).

### Bread Making Tips for the Dough Blade

- For best results, use ingredients at room temperature and be sure the butter is soft.
- Check the date on the yeast package to be sure it hasn't expired. Measure flour accurately by spooning it into a measuring cup designed for dry ingredients. Level it off with the straight side of a knife or metal spatula. Do not pack flour by tapping the cup when measuring.

**Note:** Maximum amount of flour to be used is 6 cups (1500 ml) of all-purpose or bread flour or 3 1/2 cups (875 ml) of whole grain flour.

- You may use bread flour, if you'd prefer. Breads will be taller.

### FOOD PROCESSING TIPS

#### Liquids

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in container.
- Be sure to process small amounts of liquids — 2 cups or less at a time. Larger amounts will leak from container.

#### Dry Ingredients

- When preparing cookie, cake batter or quick bread, use the chopping blade to cream butter or shortening and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruits on top of dry ingredients to prevent over chopping. Process using short pulses until blended. Do not over process.

#### Meat

- When using the chopping blade for processing meat, cut the meat into 1" (2.54cm) cubes. Do not put more than 1/2 lb. (227g) of meat into the container at a time. Chop on pulse to the size desired.

#### Food Size, Preparation and Loading

- When using different foods in a recipe, process dry ingredients first and moist ingredients later. This reduces the number of times container must be washed and dried.

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

**Note:** Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

### CLEANING

- Before cleaning, be sure unit is off and cord is unplugged.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
  - If washing by hand, wash in sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean container and food chute.
  - If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only.

- Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons (60 ml) baking soda 1 tablespoon (30 ml) water, then apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
  6. Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.

**Storage**

For keeping just processed foods fresh use the included storage lid.

**CHOPPING GUIDE**

| FOOD                          | AMOUNT                 | COMMENTS                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BABY FOOD                     | Up to 4 cups (1000 ml) | Add up to 4 cups (1000 ml) cooked vegetables and/or meat to container, along with 1/4 cup (60 ml) liquid per cup of solid food, process continuously to desired fineness. |
| BREAD CRUMBS                  | Up to 5 slices         | Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2-2 inch pieces (3.75 & 5 cm). Add to container and process to fine crumbs.                                                 |
| COOKIE/CRACKER CRUMBS         | Up to 5 cups (1250 ml) | Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into 1 1/2-2 inch (3.75 & 5 cm) pieces. Add to container and process until fine.     |
| CRANBERRIES, MINCED           | 3 cups (750 ml)        | Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.                                                                                           |
| EGGS, CHOPPED                 | Up to 12               | Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to container. Pulse to chop, checking fineness after 4 - 5 pulses.                                                              |
| GARLIC, MINCED                | Up to 12               | Be sure container is dry. Drop clove(s) down food Chute while unit is running.                                                                                            |
| MEAT, CHOPPED (RAW OR COOKED) | Up to 2 cups (500 ml)  | Cut the very cold meat into 1" (2.54 cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.                                                                                            |
| MUSHROOMS, CHOPPED            | Up to 12 medium        | Halve large ones and add to container. Pulse to desired fineness.                                                                                                         |
| NUTS, CHOPPED                 | 3 cups (750 ml)        | Add to container and pulse to chop.                                                                                                                                       |

| FOOD                                                 | AMOUNT                                     | COMMENTS                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ONIONS, CHOPPED                                      | Up to 2 large                              | Quarter, and add to container. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500 ml) cut into 1" (2.54 cm) pieces.             |
| PARMESAN OR ROMANO CHEESE, GRATED                    | Up to 1-1/2 cups (375 ml)                  | Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1" (2.54 cm) cubes. Add to container and pulse to coarse chop; process continuously to finely grate. |
| PARSLEY, HERBS CHOPPED                               | Up to 2 cups (500 ml)                      | Add to dry, clean container and pulse to desired fineness. Process other fresh herbs in same manner.                                                  |
| PEPPER, GREEN, RED, YELLOW CHOPPED                   | Up to 1 pepper                             | Cut into 1" (2.54 cm) pieces. Add to container and pulse to chop.                                                                                     |
| PIE DOUGH                                            | Up to 2 9" (23 cm) pie crusts              | Follow food processor recipe for 1 or 2 standard size pie crusts. See Pastry Crust recipe.                                                            |
| SOUPS, PUREED OR CREAMED                             | 2 cups (500 ml)                            | Add up to 2 cups (500 ml) hot (not boiling) vegetable mixture for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.                               |
| SQUASH (BUTTERNUT), PUMPKIN OR SWEET POTATOES PUREED | Up to 5 cups, (1250 ml) 1" (2.54 cm) cubes | Add 1/4 cup (60 ml) of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop then process continuously to puree.                                       |
| STRAWBERRIES, PUREED                                 | 2 cups (500 ml)                            | Hull and halve large berries. Add to container and pulse to chop. Process continuously to puree.                                                      |
| TOMATOES, CHOPPED                                    | 4 medium                                   | Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.                                                                                              |

**SHREDDING GUIDE**

| FOOD            | COMMENTS                                                                                                                                             |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CABBAGE         | Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty container as cabbage reaches disc. |
| CARROTS         | Position in chute and shred.                                                                                                                         |
| CHEESE, CHEDDAR | Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.                                                                                                       |



| FOOD                  | COMMENTS                                                                                                   |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHEESE,<br>MOZZARELLA | Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Cut to fit chute. Use light pressure. |
| POTATOES              | Cut potatoes to fit chute.                                                                                 |
| ZUCCHINI              | Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.                                                       |
| YELLOW SQUASH         | Use light pressure.                                                                                        |

**SLICING GUIDE**

| FOOD                                   | COMMENTS                                                                                                                        |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPLE                                  | Quarter and stack horizontally in chute. Use firm pressure.                                                                     |
| CABBAGE                                | For coarsely shredded results, use slicing side of disc. Cut into pieces to fit chute. Empty container as cabbage reaches disc. |
| CARROTS                                | Cut into 4" (10 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends.                                                 |
| CELERY                                 | Remove strings. Cut stalks vertically into thirds. Pack chute for best results.                                                 |
| CUCUMBER                               | If necessary, cut to fit chute.                                                                                                 |
| MUSHROOMS                              | Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.                                                                |
| NUTS                                   | For coarsely chopped results, fill chute with nuts and slice.                                                                   |
| ONIONS                                 | Quarter and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.                                                |
| PEACHES/PEARS                          | Halve or quarter and core. Position upright in chute and slice using light pressure.                                            |
| PEPPERS,<br>GREEN, RED,<br>YELLOW ETC. | Halve and seed. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.            |
| PEPPERONI                              | (Cut into 3" (8 cm) lengths. Remove inedible casing. Slice 2 pieces at a time using firm pressure.                              |

| FOOD                       | COMMENTS                                                                                |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| POTATOES                   | Peel if desired, and cut to fit chute.                                                  |
| STRAWBERRIES               | Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.                             |
| TOMATOES                   | Use small tomatoes for whole slices; halve if necessary. Use gentle, but firm pressure. |
| TURNIPS                    | Peel. Cut turnips to fit chute.                                                         |
| ZUCCHINI,<br>YELLOW SQUASH | Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.      |

**Recipe for Black & Decker Food Processor**

**PASTRY CRUST**

- 1 cup (240 ml) unsifted all-purpose flour
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
- 1/4 cup (60 ml) shortening
- 2 tablespoons (30 ml) cold butter or margarine, cut into small pieces
- 2 to 4 tablespoons (30-60 ml) ice water

1. Position chopping blade in container of processor. Add flour, salt, shortening and butter. Pulse 3 or 4 times, for about 3 to 4 seconds each, until mixture is crumbly.
2. With processor running, drizzle in just enough water until mixture pulls away from sides of bowl and forms a loose ball.
3. Gently shape dough into ball. Roll out on lightly floured surface to a circle 2 inches (5 cm) larger than the inverted pie plate.
4. Transfer pastry to pie plate. To bake empty, pierce generously with fork. Bake at 425° F (220° C) until golden, about 12 minutes.

Yield: 1 – 9-inch (23 cm) pie crust.

**SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH**

- 1-1/4 teaspoons (7 ml) active dry yeast
- 1- 1/3 cups (315 ml) warm water 105°F - 115°F (40° C to 46° C)
- 1/4 teaspoon (1 to 2 ml) sugar
- 3 -1/2 to 3-3/4 cups (830 to 890 ml) unsifted all-purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil

1. Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved, about 5 minutes.
2. Position dough blade in container of processor. Add 3 cups (750 ml) flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1-1/2 minutes. Stop and let dough rest for 10 minutes.
3. On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.
4. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
5. Punch dough down. For thin crust pizza divide dough in half. Roll out on lightly floured board to about 12 inch (30 cm) circle. Transfer to pizza pan or baking stone sprinkled with corn meal. Lift edges to form a crust around edge of pan.
6. Spoon desired sauce onto crust and spread evenly. Top with desired toppings.
7. Bake at 450° F ( 230° C) 12 minutes or until crust is golden and filling is hot.

Yield: 2 pizza crusts

### BASIC WHITE BREAD

3/4 cup (185 ml) water

1/2 cup (125 ml) milk

3 tablespoons (45 ml) butter or margarine

1-1/4 teaspoons (7 ml) active dry yeast

3-1/2 to 3-3/4 cups (830 to 890 ml) unsifted all-purpose flour

1 tablespoon (15 ml) sugar

1 teaspoon (5 ml) salt

1. In small saucepan, combine water, milk and butter. Heat to lukewarm 105°F to 115°F (40°C to 45°C). Stir in yeast to dissolve. Let rest 5 minutes.
2. Position dough blade in container of processor. Add 3 cups (750 ml) flour, sugar and salt. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1-1/2 minutes.
3. On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.
4. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
5. Punch dough down and shape into a loaf. Place in greased 9 x 5 x 3 -inch (23 x 13 x 8 cm.) loaf pan. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
6. Bake at 375°F (190°C) for 35 minutes or until loaf is deep golden brown and sounds hollow when tapped. Remove from pan and cool on wire rack.

Yield: 1 loaf

**Note:** This recipe should not be doubled in the food processor.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
- Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

## ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

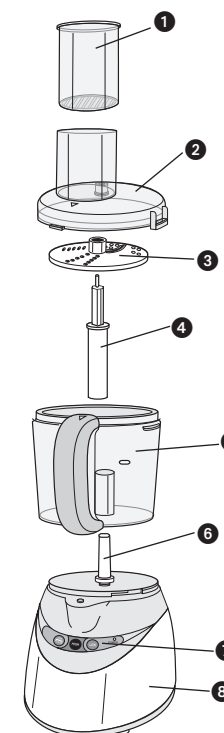
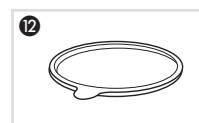
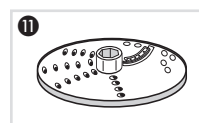
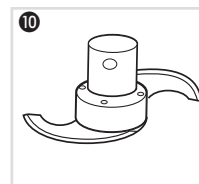
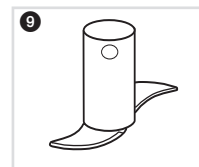
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

## CABLE ELÉCTRICO

- El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
  - El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
  - Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
  - El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**NOTA:** Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

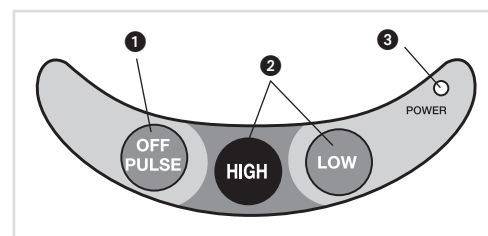
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- + 1. Empujador de alimentos (Pieza N° MP12-3-102 )
- + 2. Conducto de alimentos/tapa (Pieza N° MP12-2-600)
- + 3. Disco de rebanar/desmenuzar (Pieza N° MP12-2-500)
- + 4. Vástago del disco (Pieza N° 210204-100)
- + 5. Recipiente de 2 365 ml (10 tazas) (Pieza N° MP12-2-200)
- 6. Guía central

- 7. Panel de control
- 8. Base
- + 9. Cuchilla de amasar (Pieza N° MP12-3-017)
- + 10. Cuchilla de picar (Pieza N° MP12-3-400)
- + 11. Disco de rebanar/desmenuzar texturas extra finas (Pieza N° 211704-100)
- + 12. Tapa para conservar frescos los alimentos (Pieza N° 211801-002)
- +Reemplazable por el consumidor

## PANEL DE CONTROL



- 1. Control de apagado/pulsación
- 2. Controles de velocidad alta/baja
- 3. Luz indicadora de funcionamiento



## Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes del primer uso, desempaque el producto y retire el material de embalaje. Maneje con cuidado la cuchilla de picar y los discos de rebanar/desmenuzar.
- Lave todas las piezas con excepción de la base.

**Importante:** Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

**Nota:** No trate de picar hielo en este procesador de alimentos; de lo contrario puede dañar el recipiente y hacer que la cuchilla pierda el filo. Este aparato no es capaz de cremar, de batir las claras de huevo a punto de nieve, de moler café ni especias con alto contenido de aceite, ni de rebanar huevos cocidos, dulces de malvavisco, ni quesos suaves.

### CONTROLES

**Posición alta (HIGH) o baja (LOW)** — Cuando uno presiona estos botones, el aparato funciona continuamente hasta que uno presiona el botón de apagado (OFF).

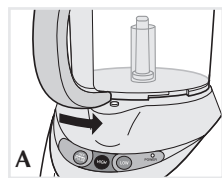
**Botón de apagado (OFF)** — El aparato debe de permanecer en la posición OFF siempre que no esté en uso.

**Botón de pulsación (PULSE)** — Uno debe de presionar y sostener este botón para hacer funcionar el aparato. Para interrumpir, simplemente suelte el botón. El control de pulsación se recomienda para las funciones cortas tales como, el picar nueces, carne cruda, o vegetales. Uno puede supervisar y controlar mejor la textura de los alimentos.

**Importante:** Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente esté seguro en la base. Asegúrese de ajustar bien el recipiente a la base antes de enganchar el conducto/tapa. La guía en la tapa debe de estar colocada debidamente en la ranura de la base. Asegúrese de girar la tapa completamente en la ranura hacia la posición de cierre (LOCK) hasta escuchar un clic. Por favor no trate de utilizar el aparato sin antes haber colocado el recipiente y la tapa debidamente. Antes de utilizar el procesador, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia.

### PARA REBANAR O DESMENUZAR

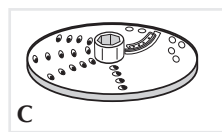
Los discos de rebanar/desmenuzar, tanto el disco corriente como el extra fino pueden ser utilizados para rebanar o desmenuzar dependiendo de la consistencia deseada.



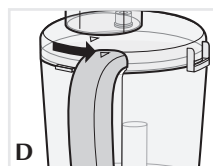
1. Coloque el recipiente sobre la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hacia la izquierda hasta encajar (el asa queda alineada con el botón de velocidad alta) (A).
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente, luego sujete el disco de rebanar/desmenuzar por el eje y empuje para abajo sobre el vástago del disco.



Para rebanar: La cuchilla de rebanar permanece en relieve (B).



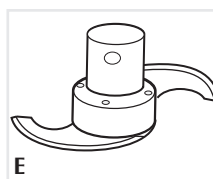
Para desmenuzar: Los agujeros de desmenuzar permanecen en relieve (C).



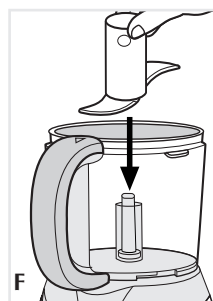
3. Coloque la tapa/conducto en el recipiente, con el conducto orientado hacia la izquierda del asa. Gire la tapa/conducto hacia la izquierda hasta producir un clic y CERRAR. La flecha de la tapa permanece alineada con la flecha del conducto/tapa (D).

4. Enchufe el cable a una toma de corriente. Utilice la guía de alimentos como referencia en la preparación de los alimentos rebanados o desmenuzados.
  5. Vierta los alimentos en el conducto y coloque el empujador sobre los alimentos.
  6. Presione firmemente el botón de velocidad alta (HIGH) o el de velocidad baja (LOW), aplique presión ligera pero firme sobre el empujador de alimentos.
  7. Después de procesar los alimentos, presione el botón de apagado (OFF). Permita que el disco se detenga por completo. Gire la tapa hacia UNLOCK para retirarla.
- Nota:** Permita que el procesador funcione al ritmo normal. El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato.
8. Hale con cuidado el disco de rebanar/desmenuzar del vástago, retire el vástago, quite el seguro de cierre, girando el recipiente hacia la izquierda. Levante y retire el recipiente.

### USO DE LA CUCHILLA DE PICAR (E)



1. Coloque el recipiente en la guía central de la base, con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta caer en su lugar. Gire el recipiente hacia la izquierda hasta quedar cerrado (el asa permanece alineada con el botón de velocidad alta) (A).



2. Sujete la cuchilla por el vástago central y deslice sobre la guía central (F).
3. Vierta los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa/conducto en el recipiente, con el conducto orientado hacia la izquierda del asa. Gire la tapa/conducto hacia la izquierda hasta producir un clic y CERRAR (D).
5. Enchufe el cable a una toma de corriente.
6. Presione HI, LO o PULSE. Cuando use el control de pulsación, presione de 2-3 segundos. Verifique los resultados y repita hasta lograr la consistencia deseada. Resulta mejor realizar varias operaciones cortas en vez de una prolongada a menos que uno esté mezclando ingredientes que requieran ser procesados por más tiempo.

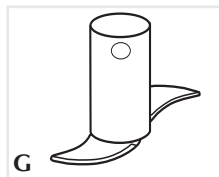
7. Después de procesar los alimentos, presione el botón de apagado (OFF) o suelte el botón de pulsación. Permita que la cuchilla se detenga por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK para retirarla.

8. Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Desenganche el recipiente girándolo en dirección contraria a la base para poder alzarlo. Vacíe los alimentos procesados.

**Nota:** Uno puede vaciar el recipiente sin necesidad de retirar la cuchilla de picar. Coloque un dedo por debajo a través de la apertura central, a fin de sujetar la cuchilla en su lugar. Invierta el recipiente o utilice una espátula para retirar los alimentos.

## USO DE LA CUCHILLA DE AMASAR (G)

**IMPORTANTE:** Para la instalación y remoción de la cuchilla de amasar, por favor siga las mismas instrucciones de la cuchilla de picar.



1. La cuchilla de amasar puede ser empleada para los panes de levadura, para la masa de la pizza o para los panecillos de levadura que requieren un mínimo de 750 ml (3 tazas) de harina.

Aproveche las dos recetas provistas en este manual como guía al preparar masa para pan o para pizza. Asegúrese de añadir el líquido despacio ya que la masa no se forma bien si uno agrega el líquido demasiado rápido.

2. Uno podría tener que interrumpir el aparato de vez en cuando, a fin de limpiar los bordes del recipiente de procesar.
3. NO utilice la cuchilla de amasar para confeccionar la pasta de las tartas o de los pasteles. Para esto se debe de utilizar la cuchilla de picar (consultar las recetas).

### Consejos para amasar pan

1. Para optimizar los resultados, utilice ingredientes a temperatura ambiental y asegúrese de que la mantequilla esté blanda.
2. Verifique la fecha de expiración en el paquete de la levadura para asegurarse que esté fresca. Mida la harina con precisión en una tasa diseñada para medir ingredientes secos. No comprima la harina, golpeando la taza al medir.

**Nota:** La cantidad máxima de harina que uno debe de emplear es de 1500 ml (6 tazas) de harina de todo propósito o de harina para pan o 875 ml (3 1/2 tazas) de harina integral.

3. Se puede emplear harina de pan. El pan resulta más alto.

### CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

#### Líquidos

- Uno puede procesar los líquidos calientes (no hirviendo) y los alimentos calientes en el recipiente.
- Asegúrese de procesar los líquidos en pocas cantidades; de 2 tazas o menos a la vez. Las cantidades mayores se podrían derramar.

#### Preparación de carne

- Cuando utilice la cuchilla de picar para procesar carne, corte la carne en trozos de 2,54 cm (1 pulg). No se debe procesar porciones de carne mayores de 227g (1/2 lb) a la vez en el recipiente.

#### Tamaño de las porciones, preparación e introducción

- Cuando se usan diferentes alimentos para una misma receta, se recomienda procesar los ingredientes secos primero y los húmedos después. Esto reduce la cantidad de veces que se debe de lavar y secar el recipiente.

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

**Nota:** No trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni de los discos; estos vienen afilados de fábrica y se dañan si uno trata de afilarlos en casa.

## LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté apagada y que el cable esté desconectado.
2. Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
3. Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
4. Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
  - Si lava las piezas a mano, utilice agua jabonada, enjuague y seque bien. Si es necesario, uno puede utilizar un cepillo de cerdas de nailon para limpiar bien el recipiente y el conducto de los alimentos.
  - Si utiliza la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles del aparato en la bandeja superior únicamente.
  - Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 60 ml (2 cucharadas) de bicarbonato con 30 ml (1 cucharada) de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
5. No utilice almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores en las partes plásticas o metálicas del aparato.
6. No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por demasiado tiempo.

### Almacenamiento

Para conservar la frescura de lo alimentos recién procesados, utilice la tapa de almacenar provista.

**GUÍA DE PICAR**

| <b>ALIMENTO</b>                   | <b>CANTIDAD</b>         | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALIMENTOS PARA BEBÉ               | Hasta 1000 ml (4 tazas) | Agregar un máximo de 1000 ml (4 tazas) de vegetales y (o) de carne ya cocidos y 60 ml (1/4 taza) de caldo por cada taza de alimento sólido, procesar continuamente a la textura deseada. |
| MIGAJAS DE PAN                    | Hasta 5 rebanadas       | Cortar rebanadas de pan fresco o seco en pedazos de 3,75 y 5 cm (1-1/2 a 2 pulg). Agregar al recipiente y procesar hasta migar bien.                                                     |
| MIGAJAS DE GALLETA DULCES/SALADAS | Hasta 1250 ml (5 tazas) | Para migar galletas dulces, de chocolate o de vainilla. Partir las galletas grandes en porciones de 3,75 y 5 cm (1-1/2 a 2 pulg). Agregar al recipiente y procesar hasta migar bien.     |
| ARÁNDANOS AGRIOS, CORTADOS        | 750 ml (3 tazas)        | Pulsar para picar a la textura deseada. Se puede agregar azúcar para confeccionar la salsa de arándano.                                                                                  |
| HUEVOS, PICADOS                   | Hasta 12                | Pelar, secar y cortar por mitad los huevos cocidos. Agregar al recipiente y pulsar. Verificar la textura después de 4 o 5 pulsaciones.                                                   |
| AJOS, PCADOS                      | Hasta 12                | Dejar caer los dientes de ajo por el conducto mientras el aparato está en funcionamiento.                                                                                                |
| CARNE, PICADA (CRUDA o COCIDA)    | Hasta 500 ml (2 tazas)  | Cortar la carne bien fría en trozos de 2.54 cm (1 pulg) y pulsar para picar.                                                                                                             |
| CHAMPIÑONES, PICADOS              | Hasta 12 medianos       | Cortar por mitad los grandes y agregar al recipiente. Pulsar a la textura deseada.                                                                                                       |
| NUECES, PICADAS                   | 750 ml (3 tazas)        | Agregar al recipiente y pulsar para picar.                                                                                                                                               |
| CEBOLLAS, PICADAS                 | Hasta 2 grandes         | Cuartear y agregar al recipiente. Pulsar 1 o 2 veces para cortar en pedazos gruesos. Para los cebollinos, cortar un máximo de 500 ml (2 tazas) en pedazos de 2,54 cm (1 pulg).           |

| <b>ALIMENTO</b>                        | <b>CANTIDAD</b>                                       | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUESO PARMESANO ROMANO, RALLADO        | Hasta 375 ml (1 1/2 tazas)                            | Permitir que el queso alcance una temperatura ambiental y agregar al recipiente en trozos de 2,54 cm (1 pulg). Procesar continuamente a la textura deseada. |
| PEREJIL, HIERBAS PICADO                | Hasta 500 ml (2 tazas)                                | Agregar al recipiente limpio y seco y pulsar a la consistencia deseada. Procesar otras hierbas frescas de la misma manera.                                  |
| PIMIENTO, VERDE, ROJO, AMARILLO PICADO | Hasta 1 pimiento                                      | Cortar en pedazos de 2,54 cm (1 pulg). Agregar al recipiente y pulsar para picar.                                                                           |
| PASTA DE PASTEL                        | Hasta 2 de 23 cm (9 pulg)                             | Seguir la receta incluida para la pasta de 1 o 2 pasteles. Consultar la receta para la costra de pastel.                                                    |
| SOPAS, de PURÉ o de CREMA              | 500 ml (2 tazas)                                      | Agregar hasta 500 ml (2 tazas) de caldo (no hirviendo) para deshacer o cremar los vegetales. Procesar a la consistencia deseada.                            |
| CALABAZA o CAMOTE (Puré)               | Hasta 1250 ml (5 tazas), en cubos de 2,54 cm (1 pulg) | Agregar hasta 60 ml (1/4 taza) de caldo (no hirviendo) para deshacer o cremar la calabaza o el camote. Procesar a la consistencia deseada.                  |
| FRESAS, (Puré)                         | 500 ml (2 tazas)                                      | Remover los tallos y cortar por mitad las fresas grandes. Pulsar para picar. Procesar continuamente para hacer puré.                                        |
| TOMATES, PICADOS                       | 4 medianos                                            | Cuartear los tomates. Agregar hasta 4 y pulsar al tamaño deseado.                                                                                           |

**GUÍA DE DESMENUZAR**

| <b>ALIMENTO</b> | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REPOLLO         | Utilizar el disco de desmenuzar para el repollo o ensalada en porciones bien finas. Acomodar los pedazos de repollo en el conducto. Aplicar poca presión y vaciar el recipiente a medida que el repollo picado alcanza el nivel del disco. |
| ZANAHORIAS      | Colocar en el conducto y desmenuzar.                                                                                                                                                                                                       |

| <b>ALIMENTO</b>             | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                        |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUESO, CHEDDAR              | Enfriar bien el queso. Cortar en pedazos para acomodarlo en el conducto.                                                                    |
| QUESO, MOZZARELLA           | Enfriar el queso en el congelador 30 minutos antes de desmenuzarlo. Cortar en pedazos para acomodarlo en el conducto. Aplicar poca presión. |
| PAPAS                       | Cortar en pedazos para acomodarlas en el conducto.                                                                                          |
| ZUCCHINI, CALABAZA AMARILLA | Cortar en pedazos para acomodarlos vertical u horizontalmente en el conducto. Aplicar poca presión.                                         |

#### **GUÍA DE REBANAR**

| <b>ALIMENTO</b> | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MANZANA         | Cuartear y colocar horizontalmente en el conducto. Presionar firmemente.                                                                                                                                                            |
| REPOLLO         | Para desmenuzar el repollo en tiras gruesas, se debe de utilizar el lado de rebanar del disco. Cortar en pedazos para acomodar en el conducto. Vaciar el recipiente a medida que el repollo desmenuzado alcanza el nivel del disco. |
| ZANAHORIAS      | Cortar a lo largo en tiras de 10 cm (4 pulg) y llenar el conducto, alternando los extremos gruesos y delgados.                                                                                                                      |
| APIO            | Pelar el apio. Cortar los tallos en tercios. Para optimizar los resultados, se recomienda llenar bien el conducto.                                                                                                                  |
| PEPINOS         | Si es necesario, cortar para acomodar en el conducto.                                                                                                                                                                               |
| CHAMPIÑONES     | Apilar los champiñones de lado para rebanarlos a lo largo.                                                                                                                                                                          |
| NUECES          | Para picar las nueces en pedazos gruesos, llenar el conducto de nueces y utilizar el disco de rebanar.                                                                                                                              |

| <b>ALIMENTO</b>                           | <b>OBSERVACIONES</b>                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEBOLLAS                                  | Cuartear y llenar el conducto, colocando las cebollas verticalmente para lograr porciones gruesas.                                                             |
| DURAZNOS y PERAS                          | Cuartear o cortar por mitad y quitar el tallo. Colocar verticalmente en el conducto y aplicar poca presión.                                                    |
| PIMIENTOS, VERDES, ROJOS, AMARILLOS, ETC. | Cortar por mitad y quitar la semilla. Cuartear los pimientos grandes o cortarlos en tiras, según la consistencia deseada. Rebanar, empleando presión moderada. |
| PEPPERONI                                 | Cortar en tiras de 8 cm (3 pulg) de largo. Retirar la envoltura incomible. Rebanar 2 pedazos a la vez, presionando firmemente.                                 |
| PAPAS                                     | Pelar si uno lo desea y cortar para acomodar en el conducto.                                                                                                   |
| FRESAS                                    | Remover los tallos. Acomodar las fresas de lado para cortar rebanadas largas.                                                                                  |
| TOMATES                                   | Utilizar tomates pequeños para las rebanadas enteras; cortar por mitad si es necesario. Presionar suave, pero firmemente.                                      |
| NABOS                                     | Pelar y cortar los nabos para acomodarlos bien en el conducto.                                                                                                 |
| ZUCCHINI, CALABAZA AMARILLA               | Cortar los extremos. Utilizar calabazas pequeñas par las rebanadas enteras; cortar los pedazos grandes para acomodarlos bien en el conducto.                   |

## Recetas para el procesador de alimentos Black & Decker

### COSTRA DE PASTEL

240 ml (1 taza) harina de todo propósito, no cernida

2.5 ml (1/2 cdita) sal

60 ml (1/4 taza) manteca vegetal

30 ml (2 cdas) mantequilla o de margarina fría, cortadas en pedazos pequeños

De 30 y 60 ml (2 a 4 cdas) agua de hielo

1. Instale la cuchilla de picar en el recipiente del aparato. Agregue la harina, la manteca vegetal y la mantequilla. Pulse de 3 a 4 veces, de 3 a 4 segundos cada vez, hasta migar bien la mezcla.
2. Con el procesador en funcionamiento, vierta agua lo suficiente para desprender la mezcla de los bordes del recipiente y formar una bola.
3. Forme una bola cuidadosamente. Estire la masa sobre una superficie enharinada hasta formar un círculo 5 cm (2 pulgadas) mayor que el diámetro del molde del pastel en posición invertida.
4. Pase la costra al molde del pastel. Para hornear sin el relleno, uno debe pinchar bien la costra con un tenedor. Hornee a 220°C (425°F) hasta dorarse; aproximadamente 12 minutos.

**Rinde:** Una costra de pastel de 23 cm (9 pulg)

### RÁPIDA MASA DE PIZZA EN EL PROCESADOR

7 ml (1 1/4 cdita) levadura

315 ml (1 1/3 tazas) agua tibia de 40° y 45° C (de 105°F a 115°F)

1 to 2 ml (1/4 cdita) azúcar

De 830 y 890 ml (3 1/2 a 3 3/4 tazas) harina no cernida

5 ml (1 cdita) sal

30 ml (2 cdas) aceite de oliva

1. Rocíe la levadura sobre el agua; añada el azúcar y deje reposar hasta que la levadura se disuelva, unos 5 minutos.
2. Instale la cuchilla de amasar en el recipiente del aparato. Agregue 750 ml (3 tazas) de harina, la sal y el aceite de oliva. Con el procesador en funcionamiento, vierta la mezcla de la levadura gradualmente a través del conducto. Agregue el resto de la harina hasta formar una masa de consistencia suave. Continúe procesando la masa de un minuto a minuto y medio. Pare y permita que la masa repose durante 10 minutos.
3. Amase la mezcla sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar una bola. Coloque la masa en un tazón engrasado y voltéela para engrasar la superficie.
4. Cubra con una toalla limpia de cocina y deje crecer el doble a temperatura ambiental, por una hora.
5. Con el puño, golpee la masa para reducir el tamaño. Para la pizza de costra delgada, divida la masa en dos porciones. Estire la masa sobre una tabla ligeramente enharinada hasta formar un círculo de 30 cm (12 pulgadas). Pase la masa a un molde de hornear pizza o a una piedra de hornear y espolvoree con harina de maíz. Levante las orillas, a fin de formar una costra alrededor del borde del molde.

6. Con una cuchara, distribuya de manera uniforme sobre la costra la salsa de su preferencia. Agregue los coronamientos al gusto.
7. Hornee a 230°C (450°F) por 12 minutos o hasta que el relleno se caliente y la costra se dore.

**Rinde:** Masa para 2 pizzas

### PAN BLANCO CORRIENTE

185 ml (3/4 taza) agua

125 ml (1/2 taza) de leche

45 ml (3 cdas) mantequilla o margarina

7 ml (1 1/4 cda) de levadura

De 830 y 890 ml (3 1/2 a 3 3/4 tazas) de harina de todo propósito, no cernida

15 ml (1 cda) de azúcar

5 ml (1 cda) de sal

1. Combine el agua, la leche y la mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente hasta tibia 40° y 45°C (entre 105°F y 115°F). Agregue y disuelva la levadura. Permita reposar 5 minutos.
2. Instale la cuchilla de amasar en el recipiente del aparato. Agregue 750 ml (3 tazas) de harina, el azúcar y la sal. Con el procesador en funcionamiento, vierta la mezcla de la levadura gradualmente a través del conducto. Agregue el resto de la harina hasta formar una masa de consistencia suave. Continúe procesando la masa de un minuto a minuto y medio.
3. Amase varias veces sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar una bola. Coloque la masa en un tazón engrasado y voltéela para engrasar la superficie.
4. Cubra con una toalla limpia de cocina y deje crecer el doble a temperatura ambiental, por una hora.
5. Con el puño, golpee y de forma a la masa. Coloque la masa en un molde de pan de 23 cm x 13 cm x 8 cm (9 pulg x 5 pulg x 3 pulg). Cubra con una toalla limpia de cocina y deje crecer el doble a temperatura ambiental, por una hora.
6. Hornee a 190°C (375°F) por 35 minutos o hasta que el pan se dore bien y suene ahuecado al darle un toque ligero. Retire del molde y permita que se enfríe sobre una parrilla de alambre.

**Rinde:** 1 molde

**Nota:** Esta receta no debe ser duplicada en el procesador.



## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir .
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque sur le socle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### VIS INDESSERRABLE

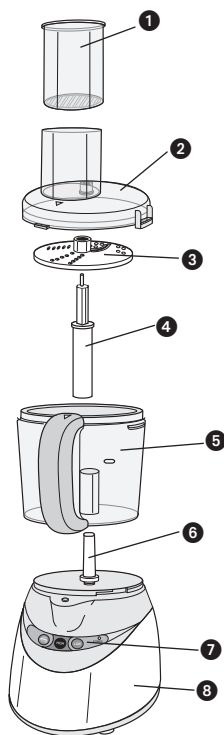
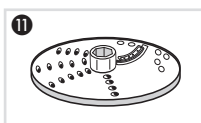
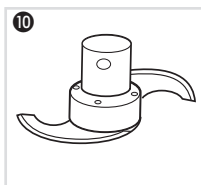
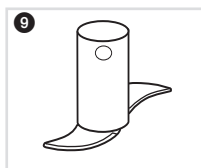
**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, est que;
  - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**NOTE :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



† 1. Pousoir pour les aliments (pièce n° MP12-3-102)

† 2. Couvercle avec entonnoir (pièce n° MP12-2-600)

† 3. Disque éminceur-déchiporteur (pièce n° MP12-2-500)

† 4. Tige du disque (pièce n° 210204-100)

† 5. Récipient de 2 365 ml (10 tasses) (pièce n° MP12-2-200)

6. Axe d'entraînement

7. Panneau de commande

8. Socle

† 9. Lame pétrisseuse (pièce n° MP12-3-017)

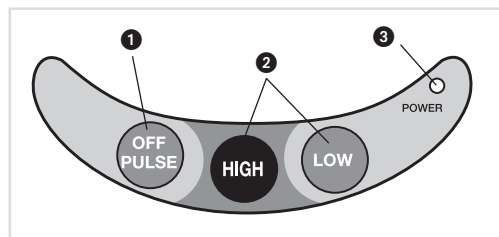
†10. Couteau (pièce n° MP12-3-400)

†11. Disque éminceur-déchiporteur très fin (pièce n° 211704-100)

†12. Couvercle de rangement (pièce n° 211801-002)

†Remplaçable par le consommateur

## PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche d'arrêt (OFF) et commande à impulsion

2. Sélecteurs de grande et de basse vitesses

3. Témoin de fonctionnement

## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, débarrasser le produit et retirer les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et les disques éminceurs-déchiporteurs; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle.

**Important :** Afin de pouvoir vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.

**Note :** Il ne faut pas utiliser l'appareil pour concasser des glaçons car cela abîme le récipient tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiporter des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

### COMMANDES

**Sélecteurs de grande (HIGH) et de basse (LOW) vitesses** — Lorsqu'on enfonce un de ces boutons, l'appareil fonctionne en mode continu jusqu'à ce qu'on enfonce l'interrupteur (OFF).

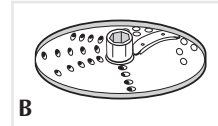
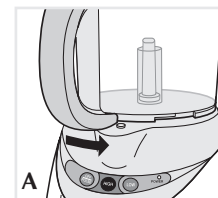
**Touche d'arrêt (OFF)** — Le robot devrait toujours se trouver dans cette position lorsqu'il ne sert pas.

**Commande à impulsion (PULSE)** — Il faut enfoncer la touche PULSE et la maintenir enfoncée pour que le robot fonctionne dans ce mode. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour les préparations de courte durée comme pour hacher des noix, ainsi que de la viande ou des légumes crus. Cette commande permet à l'utilisateur de vérifier les résultats et de contrôler le genre de préparation voulu.

**Important :** Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. On ne peut pas utiliser le robot lorsque le récipient n'est pas bien verrouillé dans le socle. S'assurer d'installer le récipient sur le socle avant d'installer le couvercle avec entonnoir. S'assurer que l'ergot du couvercle est bien verrouillé dans la fente du socle. S'assurer de bien tourner le couvercle à fond dans la fente vers la mention de verrouillage (LOCK) jusqu'à ce qu'on l'entende s'enclencher en place. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas bien en place. S'assurer que le socle repose sur une surface plane, sèche et propre avant d'utiliser l'appareil.

### UTILISATION DES DISQUES ÉMINCEURS-DÉCHIPOREURS

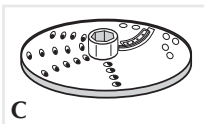
Utiliser le disque éminceur-déchiporteur ordinaire ou très fin en fonction de la consistance voulue.



1. Placer le récipient sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le récipient vers le socle, puis dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (la poignée s'aligne sur le sélecteur de grande vitesse) (A).

2. Installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le récipient, puis saisir le moyeu du disque éminceur-déchiporteur et l'abaisser sur la tige.

Pour émincer- La lame est soulevée (B).



Pour déchiqueter - Les trous de déchiquetage sont soulevés (C).



3. Installer le couvercle avec entonnoir en plaçant ce dernier à gauche de la poignée. Faire tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place et qu'il soit verrouillé (LOCK). La flèche sur la poignée s'aligne alors sur la flèche du couvercle (D).

4. Brancher la fiche. Consulter le guide afin de préparer les aliments à traiter.

5. Remplir l'entonnoir et installer le poussoir sur les aliments.

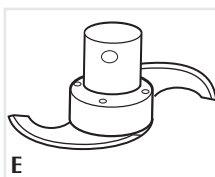
6. Appuyer fermement sur le sélecteur de grande (HIGH) ou de basse (LOW) vitesse, puis appuyer doucement mais fermement sur le poussoir.

**Note :** Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus.

7. Après avoir traité les aliments, enfoncer la touche d'arrêt (OFF). Attendre l'immobilisation complète du disque. Faire tourner le couvercle avec entonnoir dans le sens horaire afin de le déverrouiller (UNLOCK) et le retirer.

8. Soulever avec soin le disque éminceur-déchiqueteur hors de la tige, retirer cette dernière et déverrouiller le récipient en le faisant tourner dans le sens horaire, puis le soulever pour le retirer.

#### UTILISATION DU COUTEAU (E)



1. Placer le récipient sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le récipient vers le socle jusqu'à ce qu'il glisse en place. Faire tourner le récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (la poignée s'aligne sur le sélecteur de grande vitesse) (A).

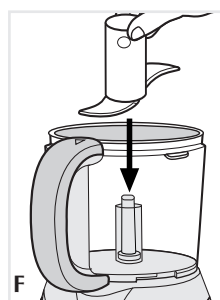
2. Saisir le couteau par sa tige centrale et le faire glisser sur l'axe d'entraînement (F).

3. Déposer les aliments dans le récipient.

4. Installer le couvercle avec entonnoir en plaçant ce dernier à gauche de la poignée. Faire tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place et qu'il soit verrouillé (LOCK) (D).

5. Brancher la fiche.

6. Enfoncer la grande (HIGH) ou la basse (LOW) vitesse, ou la commande à impulsion (PULSE). Lorsqu'on se sert de la



commande à impulsion, enfoncer la commande pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Mieux vaut utiliser de courts cycles de traitement qu'un long cycle, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.

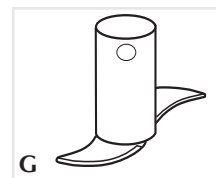
7. Après avoir traité les aliments, enfoncer la touche d'arrêt (OFF) ou relâcher la commande à impulsion (PULSE). Attendre l'immobilisation complète du couteau. Faire tourner le couvercle avec entonnoir dans le sens horaire pour le déverrouiller (UNLOCK) et le retirer.

8. Saisir la tige du couteau et retirer celui-ci. Déverrouiller le récipient en le faisant tourner dans le sens horaire et soulever le récipient pour l'enlever. Vider le récipient.

**Note :** On peut vider le récipient sans retirer le couteau au préalable. Passer un doigt dans l'ouverture du fond et retenir le couteau en place. Renverser alors le récipient ou utiliser une spatule pour le vider.

#### LAME PÉTRISSEUSE (G)

**IMPORTANT :** Suivre les consignes de la rubrique relative à l'utilisation du couteau pour installer et retirer la lame pétrisseuse.



1. La lame pétrisseuse peut servir à préparer des recettes de pains et de petits pains au levain, ou de la pâte à pizza nécessitant 750 ml (3) de farine ou plus. Se référer aux deux recettes du présent guide pour préparer de la pâte à pain ou à pizza. S'assurer de verser doucement les liquides car la pâte ne se formera pas bien si les liquides sont ajoutés trop rapidement.

2. Il peut être nécessaire d'arrêter l'appareil de temps à autres pour racler les parois du bol.

3. NE PAS utiliser la lame pétrisseuse pour préparer de la pâte à tarte. Utiliser le couteau pour les tartes (voir les recettes).

#### Conseils pratiques

1. Afin d'optimiser les résultats, utiliser des ingrédients à la température ambiante et s'assurer que le beurre est ramolli.

2. Vérifier la date d'expiration de la levure. Mesurer précisément la farine en la versant à l'aide d'une cuillère dans une tasse à mesurer pour ingrédients secs. Utiliser le côté droit d'un couteau ou d'une spatule métallique pour niveller la farine. Ne pas tasser la farine.

**Note :** Il faut utiliser un maximum de 1 500 ml (6) de farine tout-usage ou de farine à pain, ou 875 ml (3,5) de farine de blé entier.

3. On peut utiliser de la farine à pain, au goût. Les pains gonfleront plus.

#### TECHNIQUES D'UTILISATION

##### Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le récipient.
- Ne pas traiter plus de 500 ml (2) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites.

##### Ingrédients secs

- Lorsqu'on prépare des biscuits, un gâteau ou un pain à levée rapide, utiliser d'abord le couteau pour battre le beurre ou le shortening, et le sucre. Ajouter ensuite les ingrédients secs. Déposer les noix et les fruits sur les ingrédients secs pour éviter de trop les traiter. Utiliser de courtes impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Éviter de trop traiter.

##### Viande

- Lorsqu'on utilise le couteau pour traiter de la viande, couper la viande en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer un maximum de 300 g (10,5 oz) de viande à la fois dans le récipient.

##### Taille, préparation et chargement des aliments

- Commencer par traiter les ingrédients secs puis les ingrédients humides lorsque la recette comporte plusieurs types d'aliments. On minimise ainsi le nombre de lavages du récipient.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

**Note :** Éviter d'affûter les lames ou les disques. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

### NETTOYAGE

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
3. Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
4. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main.
  - Lorsqu'on lave les pièces à la main, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le récipient et l'entonnoir.
  - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent sur le plateau supérieur.
  - Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 60 ml (2 c. à table) de bicarbonate de soude et 30 ml (1c. à table) d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
5. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. Ne pas laisser tremper longtemps les lames ou les disques.

### Rangement

Afin de préserver la fraîcheur des aliments à peine traités, utiliser le couvercle de rangement compris.

## GUIDE DE HACHAGE

| ALIMENT                       | QUANTITÉ                   | OBSERVATIONS                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PURÉE POUR BÉBÉS              | Jusqu'à 1 000 ml (4)       | Déposer un maximum de 1000 ml (4 t) de légumes cuits ou de viande dans le récipient avec 60 ml (1/4 tasse) de liquide par tasse de solides; traiter continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.                                                |
| CHAPELURE                     | Jusqu'à 5 tranches de pain | Couper des tranches de pain frais ou sec en morceaux de 3,75 à 5 cm (1,5 à 2 po.) Les déposer dans le récipient et traiter jusqu'à l'obtention d'une fine chapelure.                                                                                             |
| BISCUITS/ CRAQUELINS ÉMIETTÉS | Jusqu'à 1 250 ml (5)       | Utiliser pour émietter des biscuits Graham, des craquelins ou des biscuits secs au chocolat ou à la vanille. Couper les gros biscuits en morceaux de 3,75 à 5 cm (1,5 à 2 po.) Les déposer dans le récipient et traiter jusqu'à l'obtention d'une fine chapelure |
| CANNEBERGES, ÉMINCÉES         | 750 ml (3 t)               | Traiter à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. On peut y ajouter du sucre pour préparer de la relish aux canneberges.                                                                                                                         |
| ŒUFS, HACHÉS                  | Jusqu'à 12                 | Peler, assécher et couper en deux des œufs cuits durs. Les déposer dans le récipient. Traiter à impulsion pour les hacher, en vérifier la consistance après 4 ou 5 cycles d'impulsions.                                                                          |
| AIL, ÉMINCÉ                   | Jusqu'à 12                 | Jeter la ou les gousses dans l'entonnoir lorsque l'appareil fonctionne.                                                                                                                                                                                          |
| VIANDE, HACHÉE (CRUE OU CUIE) | Jusqu'à 500 ml (2 t)       | Couper la viande très froide en cubes de 2,54 cm (1 po.) Les déposer dans le bol et hacher à impulsion.                                                                                                                                                          |
| CHAMPIGNONS, HACHÉS           | Jusqu'à 12, moyens         | Couper les gros champignons en deux et les déposer dans le récipient. Traiter à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.                                                                                                                          |

| ALIMENT                                                   | QUANTITÉ                                       | OBSERVATIONS                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOIX, HACHÉES                                             | 750 ml (3 t)                                   | Verser les noix dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher.                                                                                                                                               |
| OIGNONS, HACHÉS                                           | Jusqu'à 2, gros                                | Couper en quatre et déposer dans le récipient. Traiter à impulsion une ou deux fois pour hacher grossièrement.<br>Dans le cas des oignons verts, traiter un maximum de 500 ml (2 t) en morceaux de 2,54 cm (1 po).      |
| PARMESAN OU ROMANO, RÂPÉ                                  | Jusqu'à 375 ml (1,5 t)                         | Le fromage doit être à la température ambiante. Le couper en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer les cubes dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher grossièrement; traiter continuellement pour les râper. |
| PERSIL, HERBES, HACHÉS                                    | Jusqu'à 500 ml (2 t)                           | Déposer dans le récipient sec et propre, puis traiter à impulsion jusqu'à la consistance voulue. On peut traiter d'autres herbes fraîches de la même manière.                                                           |
| POIVRON, VERT, ROUGE OU JAUNE, HACHÉ                      | Jusqu'à 1 poivron                              | Couper en morceaux de 2,54 cm (1 po). Déposer dans le récipient et traiter à impulsion pour hacher.                                                                                                                     |
| PÂTE À TARTE                                              | Jusqu'à 2 croûtes de 23 cm (9 po)              | Suivre la recette du guide pour préparer une ou deux croûtes à tarte standard. Voir la recette.                                                                                                                         |
| SOUPES, EN PURÉE OU EN CRÈME                              | 500 ml (2 t)                                   | Verser jusqu'à 500 ml (2 t) d'un mélange de légumes chaud (pas brûlant) pour le réduire en purée ou en crème. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.                                                     |
| COURGE (MUSQUÉE), CITROUILLE OU PATATES SUCRÉES, EN PURÉE | Jusqu'à 1 250 ml (5 t) cubes de 2,54 cm (1 po) | Verser 60 ml (1/4 t) de liquide de cuisson par tasse de solides. Traiter à impulsion pour hacher finement, puis traiter continuellement pour réduire en purée.                                                          |
| FRAISES, EN PURÉE                                         | 473 ml (2 t)                                   | Équeuter les fraises et diviser les grosses en deux. Les déposer dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher. Les traiter continuellement pour les réduire en purée.                                       |

| ALIMENT          | QUANTITÉ    | OBSERVATIONS                                                                                                                |
|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOMATES, HACHÉES | 4, moyennes | Couper les tomates en quatre. En déposer un maximum de quatre tomates et traiter à impulsion jusqu'à la consistance voulue. |

#### GUIDE DE DÉCHIQUETAGE

| ALIMENT                | OBSERVATIONS                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU                   | Utiliser le disque déchiqueteur pour obtenir une consistance très fine. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Exercer une légère pression. Vider le récipient lorsque le chou atteint le disque. |
| CAROTTES               | Placer dans l'entonnoir et déchiqueter.                                                                                                                                                                        |
| CHEDDAR                | Le fromage doit être très froid. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.                                                                                                                           |
| MOZZARELLA             | Placer le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant de le déchiqueter. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Exercer une légère pression.                                                  |
| POMMES DE TERRE        | Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Placer dans l'entonnoir.                                                                                                                                   |
| ZUCCHINI, COURGE JAUNE | Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir, à l'horizontale ou à la verticale. Exercer une légère pression.                                                                                            |

#### GUIDE D'ÉMINÇAGE

| ALIMENT | OBSERVATIONS                                                                                                                                                                  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| POMME   | Couper en quatre et placer à l'horizontale dans l'entonnoir. Exercer une ferme pression.                                                                                      |
| CHOU    | Pour obtenir un déchiquetage grossier, utiliser le disque éminceur. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Vider le récipient lorsque le chou atteint le disque. |



| ALIMENT                            | OBSERVATIONS                                                                                                                                       |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAROTTES                           | Couper en morceaux d'une longueur de 10 cm (4 po) et les entasser dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces.                   |
| CÉLERI                             | Enlever les fils. Couper les tiges longueur en trois. Entasser dans l'entonnoir afin de maximiser les résultats.                                   |
| CONCOMBRE                          | Au besoin, couper pour entrer dans l'entonnoir.                                                                                                    |
| CHAMPIGNONS                        | Entasser les champignons sur le côté dans l'entonnoir pour obtenir des tranches en longueur.                                                       |
| NOIX                               | Pour obtenir un hachage grossier, remplir l'entonnoir et utiliser le disque éminceur.                                                              |
| OIGNONS                            | Couper en quatre et remplir l'entonnoir, placer les oignons à la verticale pour les hacher grossièrement.                                          |
| PÊCHES/POIRES                      | Couper en deux ou en quatre et enlever le cœur. Placer à la verticale dans l'entonnoir et trancher en exerçant une légère pression.                |
| POIVRONS,<br>ROUGE, VERT,<br>JAUNE | Couper en deux et évider. Couper les gros poivrons en quatre ou en bandes, selon les résultats voulus. Exercer une pression moyenne pour trancher. |
| PEPPERONI                          | Couper en morceaux de 8 cm (3 po). Retirer l'enveloppe non comestible. Trancher deux morceaux à la fois en exerçant une pression ferme.            |
| POMMES DE<br>TERRE                 | Peler au goût et couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.                                                                               |
| FRAISES                            | Équeuter. Placer les fruits sur le côté pour obtenir des tranches en longueur.                                                                     |

| ALIMENT                   | OBSERVATIONS                                                                                                                                 |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOMATES                   | Utiliser de petites tomates pour obtenir des tranches complètes; couper en deux, le cas échéant. Exercer une pression légère, mais ferme.    |
| NAVETS                    | Peler et couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.                                                                                 |
| ZUCCHINI,<br>COURGE JAUNE | Enlever les bouts. Utiliser une petite courge pour obtenir des tranches complètes; couper les plus grosses pour les entrer dans l'entonnoir. |

## Recipes for Black & Decker Food Processor

### CROÛTE À PÂTISSERIE

240 ml (1 t) de farine tout-usage

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

60 ml (1/4 t) de shortening

30 ml (2 c. à table) de margarine ou de beurre froid, coupé en petits morceaux de 30 à 60 ml (2 à 4 c. à table) d'eau glacée

1. Installer le couteau dans le récipient du robot. Ajouter la farine, le sel, le shortening et le beurre. Traiter à impulsion 3 ou 4 fois (pendant environ 3 à 4 secondes à chaque fois), jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.
2. Lorsque le robot fonctionne, arroser de suffisamment d'eau pour que le mélange se détache de la paroi du bol et qu'il forme une boule lâche.
3. Donner doucement la forme d'une boule à la pâte. L'abaisser au rouleau sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à l'obtention d'un cercle d'un diamètre de 5 cm (2 po) de plus que celui d'une assiette à tarte renversée.
4. Déposer la pâte dans une assiette à tarte. Lorsqu'on veut la faire cuire, il faut la transpercer généreusement à l'aide d'une fourchette. Faire cuire à 220 °C (425 °F) jusqu'à ce que la pâte soit dorée (environ 12 minutes).

**Donne :** Un croûte à tarte de 23 cm (9 po).

### PÂTE À PIZZA RAPIDE POUR ROBOT

7 ml (1 1/4 c. à thé) de levure sèche active

315 ml (1 1/3 t) d'eau tiède (de 40° à 45° C (de 105 à 115° F°))

1 to 2 ml (1/4 c. à thé) de sucre

de 830 à 890 ml (3 1/2 à 3 3/4 t) de farine tout-usage

5 ml (1 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

1. Saupoudrer la levure sur l'eau, ajouter le sucre et laisser reposer jusqu'à la dissolution de la levure (environ 5 minutes).
2. Installer la lame pétrisseuse dans le récipient du robot. Ajouter 750 ml (3 t) de farine, le sel et l'huile d'olive. Lorsque le robot fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 à 1 1/2 minute. Arrêter le robot et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
3. Sur une planche légèrement enfarinée, pétrir la pâte à plusieurs reprises, puis en faire une boule. Déposer la boule dans un bol graissé et la tourner pour en graisser le dessus.
4. Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
5. Abaisser la pâte d'un coup de poing. Pour préparer une pizza à croûte mince, diviser la pâte en deux. L'abaisser au rouleau sur une planche légèrement enfarinée jusqu'à l'obtention d'un cercle d'environ 30 cm (12 po) de diamètre. Déposer la pâte sur une plaque à pizza ou une pierre saupoudrée de semoule de maïs. Soulever le rebord pour former une croûte autour de la plaque.

6. Verser de la sauce à la cuillère sur la croûte et la répartir uniformément. Garnir au goût.
7. Faire cuire à 230 °C (450 °F) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit cuite.

**Donne :** 2 croûtes à pizza.

### PAIN BLANC

185 ml (3/4 t) d'eau

125 ml (1/2 t) de lait

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine

7 ml (1/4c. à thé) de levure sèche active

de 830 à 890 ml (3 1/2 à 3 3/4 t) de farine tout-usage

15 ml (1 c. à table) de sucre

5 ml (1c. à thé) de sel

1. Dans une petite casserole, mélanger l'eau, le lait et le beurre. Chauffer jusqu'à ce que le mélange soit tiède de 40° à 45° C (de 105 à 115° F). Y mélanger la levure jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Laisser reposer 5 minutes.
2. Installer la lame pétrisseuse dans le récipient du robot. Ajouter 750 ml (3 t) de farine, le sucre et le sel. Lorsque le robot fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 à 1-1/2 minute.
3. Sur une planche légèrement enfarinée, pétrir la pâte à plusieurs reprises, puis en faire une boule. Déposer la boule dans un bol graissé et la tourner pour en graisser le dessus.
4. Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
5. Abaisser la pâte d'un coup de poing et lui donner la forme d'une miche. Déposer dans un moule à pain graissé de 23 cm sur 13 cm sur 8 cm (9 x 5 x 3 po). Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
6. Faire cuire à 190 °C (375° F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la miche soit dorée et qu'elle semble creuse lorsqu'on la frappe légèrement. Retirer du moule et laisser refroidir sur une grille.

**Donne :** Une miche.

**Note :** La pâte ne doit pas doubler de volume dans le récipient du robot.

**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**One-Year Limited Warranty  
(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

**For how long?**

- One year after the date of original purchase.

**What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

**¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. **NO** devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA  
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

**¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

**Esta garantía no cubre:**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an  
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

### Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

### Póliza de Garantía

#### (Válida sólo para México)

#### Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

#### ¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

#### Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

#### ¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

#### Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

#### Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

#### **Argentina**

Servicio Técnico Central  
Service New S.R.L.  
Atención al Cliente  
Ruiz Huidobro 3860  
Buenos Aires, Argentina  
Tel.: (54-11) 4546-1212

#### **Chile**

Servicio Máquinas y  
Herramientas Ltda.  
Av. Apoquindo No. 4867 - Las  
Condes  
Santiago, Chile  
Tel.: (562) 263-2490

#### **Colombia**

PLINARES  
Avenida Ciudad de Quito #88-  
09  
Bogotá, Colombia  
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

#### **Costa Rica**

Aplicaciones Electromecánicas,  
S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel.: (506) 257-5716/223-0136

#### **Ecuador**

Castelcorp  
Km 2-1/2 Avenida Juan T.  
Marengo junto Dicientro  
Guayaquil, Ecuador  
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

#### **El Salvador**

Sedeblack Calle A San Antonio  
Abad  
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local  
#21  
San Salvador, El Salvador  
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

#### **Guatemala**

MacPartes, S.A.  
34 Calle 4-14 Zona 9  
Frente a Tecun  
Guatemala City, Guatemala  
Tel.: (502) 331-5020 / 360-  
0521

#### **Honduras**

Lady Lee  
Centro Comercial Mega Plaza  
Carretera a la Lima  
San Pedro Sula, Honduras  
Tel.: (504) 553-1612

#### **México**

Art. 123 y José Ma. Marroquí  
#28-D  
Centro.  
Mexico D.F.  
Tel.: (55) 5512-7112/(55)  
5512-3164

#### **Nicaragua**

H & L Electronic  
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas  
al Sur  
Managua, Nicaragua  
Tel.: (505) 260-3262

#### **Panamá**

Authorized Service Center  
Electrodomésticos, S.A.  
Boulevard El Dorado, al lado  
del Parque de las Mercedes  
Panamá, Panamá  
Tel.: (507) 236-5404

#### **Perú**

AV. REPUBLICA DE PANAMA  
3535  
Ofic 1303  
San Isidro  
Lima, Peru  
Tel.: 2 22 44 14  
Fax: 2 22 44 04

#### **Puerto Rico**

Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

#### **Republica Dominicana**

Plaza Lama, S.A.  
Av. Duarte #94  
Santo Domingo, República  
Dominica  
Tel.: (809) 687-9171

#### **Trinidad and Tobago**

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)  
Limited  
33 Independence Square,  
Port of Spain  
Trinidad, W.I.  
Tel.: (868) 623-4696

#### **Venezuela**

Tecno Servicio TS2002  
Av. Casanova  
Centro Comercial del Este Local  
27  
Caracas, Venezuela  
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

#### **Comercializado por:**


Applica de México, S. de R. L. de C.V.  
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,  
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,  
Tlalneptlantla, Edo. de México, CP 54040.  
R. F. C. AME-001026- PE3.

#### **Servicio y Reparacione**

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D  
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

#### **Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation,  
Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*,  
Towson, Maryland, E.U.  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*,  
Towson, Maryland, É.-U.

600 W (MAX) 120 V~ 60 Hz

Copyright © 2005 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No. 600021-00-RV00  
Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.  
Bld. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902  
Los Pirules, Tlalnepantla,  
Edo. Mex.  
C.P. 54040  
México

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine



2005/2-23-77E/S/F